

## Coffee sweets

**Publication number:** DE3821374

**Publication date:** 1990-01-18

**Inventor:**

**Applicant:** NOLDE SYLVIA (DE)

**Classification:**

- international: **A23G3/00; A23G3/00;** (IPC1-7): A23F5/00; A23G3/00

- european: A23G3/46; A23G3/48; A23G3/54

**Application number:** DE19883821374 19880624

**Priority number(s):** DE19883821374 19880624

[Report a data error here](#)

### Abstract of **DE3821374**

A novelty from the confectionery sector, in this case: coffee sweets. The ingredients for the coffee are known: skimmed milk, whole milk, cream and/or creamer of vegetable origin, and in addition sugar/sweetener. In accordance with the desired taste, greater or lesser portions of coffee are selected for the base mass. With respect to coffee, the caffeine content is balanced by using coffee from caffeine-containing varieties down to caffeine-free products. Further ingredients are possible as desired, to round-off taste or to achieve a particular component as a "highlight".

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

①9 BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**  
⑪ **DE 3821374 A1**

⑤1 Int. Cl. 5:  
**A23G 3/00**  
A 23 F 5/00

②1 Aktenzeichen: P 38 21 374.5  
②2 Anmeldetag: 24. 6. 88  
④3 Offenlegungstag: 18. 1. 90

DE 3821374 A1

⑦1 Anmelder:  
Nolde, Sylvia, Dipl.-Ing. Dipl.-Ing., 5100 Aachen, DE

⑦2 Erfinder:  
Antrag auf Nichtnennung

⑤4 Kaffee-Bonbons

Neues aus dem Bereich Süßwaren, hier:  
Kaffee-Bonbons.  
Die Zutaten für den Kaffee sind bekannt: Magermilch, Vollmilch, Sahne und/oder Milch-Substanz pflanzlicher Herkunft, dazu Zucker/Süßstoff.  
Gemäß Geschmacksrichtung werden mehr oder minder große Anteilmengen zum Kaffee für die Grundmasse gewählt.  
In bezug auf Kaffee wird der Coffeingehalt austariert, durch Kaffee von coffeinhaltigen Sorten bis zu coffeinfreien Produkten. Weitere Zutaten nach Wahl sind möglich, zur Geschmacksabrundung oder zur Erzielung einer besonderen Komponente, als »Krönung«.

DE 3821374 A1

## Beschreibung

## Zur Idee

Mit der neuen Bonbonsorte soll eine wohlschmeckende weitere Bonbon-Variation angeboten werden, die überdies aber noch den Vorzug hat, belebend im Sinne von Kaffee-Genuß zu wirken, geschmacklich abgerundet mit weiteren Zutaten.

In der heutigen Zeit wird man tagsüber unterwegs zwar in der der Bedarfs-Struktur adäquaten Weise Kaffee konsumieren können, aber

- die Ausgaben summieren sich und
- vielfach ist nicht einmal ein Angebot vorhanden, je nach Ort und Zeit.

Wer — aus welchen Gründen auch immer — auf Kaffee-Genuß angewiesen ist, wird sich dann selbst versorgen müssen. Etwa durch das Mitführen einer Thermosflasche. Die darin mitführbare Menge entspricht etwa gut zwei Tassen Kaffee.

Es stellt sich also die Frage, ob

- aufgebrühter Kaffee mitgeführt wird,
- gänzlich auf Kaffee-Genuß verzichtet wird,
- oder die als Alternative denkbare Bonbon-Sorte eine Lösung sein könnte.

## Zum Nutzeffekt

Eine Hinführung — gerade jugendlicher Konsumenten — zu übermäßigem Kaffee-Genuß ist hiermit nicht angeregt.

Das Anliegen zielt primär darauf ab, Kaffee-Bedarf zu "überbrücken". Etwa bei Zugfahrten ohne Konsumangebot, (geistige) Arbeiten, die keine Unterbrechung vertragen und bei anderen Gelegenheiten mehr.

Das hier angebotene wohlschmeckende und geschmacklich veredelte Bonbon ist mengenmäßig gemäß Coffein-Bedarf zu konsumieren, denn es ist ja im eigentlichen Sinne "Kaffee, trocken".

Für Leute, die "auf den Geschmack gekommen" sind, könnte daher noch eine Sorte Bonbons aus coffein-freier Masse angeboten werden, die auch für den allgemeinen Konsum geeignet ist.

Diese unbedenkliche Alternative

- erhält die Gesundheit,
- ist auch für Kinder geeignet,
- kann in entsprechender Form auch Diabetikern angeboten werden usw. usw.

Grundsätzlich sind Kaffee-Bonbons und Kaffee nicht miteinander vergleichbar — Süßwaren und Getränke sind jeweils ihrer spezifischen Eigenart bis zum "höchsten Genuß" entwickelbar, d. h. daß also jedes Produkt für sich die höchste Qualitäts-Stufe erlangen kann. Vergleichsfaktoren werden dann nur noch Coffeingehalt, Geschmack und Bekömmlichkeit sein, u.ä.m.

## Patentanspruch

Oberbegriff:  
Lebensmittel, hier Süßwaren als "Kaffee-Bonbons".  
Zusammensetzung: Die Geschmacksrichtung wird individuell erzielt, als Grundmasse durch Art und

Menge der jew. Zutaten, zzgl. Würze und Beigaben.  
Kennzeichen:

Die neue Bonbonsorte ist dadurch gekennzeichnet, daß

- die Grundmasse aus
  - Kaffee ist, coffeinhaltig und coffeinfrei zur Abstimmung,
  - Zucker/Süßstoff und aus
  - Milch i.w.S. besteht, also Magermilch, Vollmilch, Sahne und/oder Milch-Substanz pflanzlicher Herkunft sein kann und
  - mit Würze und
  - mit Beigaben ergänzt bzw. geschmacklich abgerundet wird,
- bei einer Mengengröße der Zutaten, die vom Geschmack bestimmt wird, wobei
- die Geschmacksrichtung auf das gewünschte Endprodukt zielt,
- mit weiteren Zutaten, die das Produkt geschmacklich abrunden und veredeln,
- die Geschmackspalette also sehr vielfältig ist und von "mild" bis "herb" usw. reichen kann, jedoch nicht für die Grundmasse allein. Es kann z. B. differenziert werden zwischen der
  - Kernmasse,
  - der eigentlichen Masse und der
  - Überzugsmasse —
- der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt,
- einschließlich der möglichen diversen Zutaten,
  - als Würze und
  - als weitere Zugaben (z. B. Mandelsplitter)
- bei Abstimmung auf Bedarfs-Struktur und Konsumverhalten bzgl.
  - Kinder,
  - Diabetiker usw.